

DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LOS HOGARES DE CASTILLA-LA MANCHA

ÍNDICE

I.-INTRODUCCIÓN: OBJETIVO Y DATOS GENERALES DEL ESTUDIO 1

1. Objetivos y estructura general del estudio..... 1
2. Datos generales del trabajo de campo con el cuestionario. 1
3. Situación y datos generales de los integrantes de la muestra en el trabajo con cuestionario..... 5
4. Características y datos generales del trabajo de campo mediante paneles-registro de observación directa de residuos alimenticios..... 7

II.-CANTIDAD DE ALIMENTOS QUE SE DESECHAN O TIRAN. SU RELACIÓN CON LA COMPOSICIÓN DE LA UNIDAD FAMILIAR Y LA EDAD. 9

1. Cuantificación general de los desechos de alimento en los hogares: 9
2. Influencia de la presencia de menores de 12 años en la unidad familiar..... 9
3. Influencia del número de miembros de la familia en el desecho de alimentos ... 11
4. Influencia de la edad en el desecho de alimentos 12

III. MOTIVOS POR LOS QUE SE DESECHAN O TIRAN ALIMENTOS. 14

IV. HÁBITOS DE COMPRA Y DE PREPARADO DE ALIMENTOS 16

1. Elaboración de lista para la compra de alimentos 16
2. Comprobación del estado de los alimentos de casa antes de planificar la compra 17
3. Planificación de la compra de acuerdo con los menús 18
4. Cálculo de las cantidades en función de la ración de los comensales 19

V. CONSIDERACIONES SOBRE LA CADUCIDAD Y CONSUMO PREFERENTE 19

1. Atención en las fechas de caducidad y consumo preferente antes de comprar los productos. 20
2. Desechado de alimentos cuando ha expirado la fecha de consumo preferente o caducidad..... 20
3. Tipo de alimentos no desechados cuando su fecha ha expirado..... 22
4. Verificación organoléptica de los alimentos para comprobar su buen estado..... 23
5. Conocimiento del significado de la fecha de caducidad y de la fecha de consumo preferente 24

VI.-COMPORTAMIENTO CON LOS ALIMENTOS SOBRANTES	26
1. Hábitos respecto a los alimentos o platos de comida sobrantes	26
2. Hábitos respecto a la conservación de alimentos.	27
VII.-TIPOS Y CANTIDADES DE ALIMENTOS DESECHADOS	28
VIII.-OPINIONES DE LAS PERSONAS CONSUMIDORAS SOBRE LOS HÁBITOS QUE EVITARÍAN DESECHAR ALIMENTOS.	30
IX.-DATOS DEL PANEL DE OBSERVACIÓN DIRECTA DE DESECHOS DE ALIMENTOS.	31
1. Resultados del panel en datos de valores directos.....	31
2. Resultados del panel en datos de valores agrupados y porcentuales.....	32
ANEXOS	
• TABLAS DE DATOS DEL ESTUDIO (Pag. 36)	
• CUESTIONARIO UTILIZADO EN EL TRABAJO DE CAMPO	
• HOJA DE REGISTRO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS	

I. INTRODUCCIÓN: OBJETIVO Y DATOS GENERALES DEL ESTUDIO

1. Objetivos y estructura general del estudio.

El presente estudio tiene como finalidad el estudio de los aspectos más relevantes, en relación con el desperdicio de alimentos, por parte de las personas consumidoras, en la Comunidad de Castilla-La Mancha. Teniendo como objetivo último reducir al máximo este desperdicio, se ha tratado de conocer cuáles son los comportamientos y actitudes que contribuyen al mismo, así como los conocimientos y opiniones de estas personas sobre el consumo responsable de alimentos.

Para llevar a cabo este estudio se han realizado **dos trabajos de campo**, cuyas características y resultados son expuestos y analizados en los siguientes apartados:

-Uno, de naturaleza cuantitativa, que se ha basado en las respuestas de una muestra de **406 personas consumidoras de Castilla-La Mancha, a un amplio cuestionario** sobre diversas cuestiones de importancia relacionadas con el desperdicio alimentario, para conocer los hábitos y opiniones de los encuestados sobre estos temas.

-Otro, de naturaleza esencialmente cualitativa, que se ha basado en la realización de **once paneles de observación, mediante técnicas de autorregistro**, para constatar, en situaciones reales, cuáles son los residuos alimenticios de once hogares-tipo de la Comunidad de Castilla-La Mancha.

2. Datos generales del trabajo de campo con el cuestionario.

Para el trabajo de campo con cuestionario, se ha realizado un minucioso trabajo de análisis de su significación y adecuación a la realidad de los hogares. Se han tenido en cuenta los estudios previos sobre esta misma materia, y muy particularmente el estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares realizado en 2012 por la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios. El hecho de que algunos enunciados

significativos de dicho estudio se incluyan también en el nuestro, permitirá un análisis comparativo, tanto de las peculiaridades y semejanzas de la Comunidad de Castilla-La Mancha respecto al resto de España, como de la evolución temporal de los comportamientos de las personas consumidoras en los últimos años, lo que, sin duda, tiene un máximo interés.

En los siguientes apartados se recogen y analizan con detalle los resultados del trabajo de campo realizado con dicho cuestionario. Debe indicarse que, para su presentación y análisis, los datos han sido agrupados de la forma que más favorece su lógica expositiva y que consideramos ser más conveniente desde el punto de vista de la interpretación general de los datos.

Al final de este estudio se recogen, de forma pormenorizada, todos los datos de respuestas al cuestionario. En los anexos se recoge este cuestionario tal y como se ha presentado a los encuestados.

Hay que tener en cuenta que el cuestionario se estructuró para que facilitara a los encuestados su cumplimentación, pero esta estructura no es siempre coincidente con los apartados del estudio, que son, además de esta Introducción, los siguientes:

- **Cantidad de alimentos que se desechan o tiran. Su relación con la composición de la unidad familia y la edad. (apartado II).**
- **Motivos por los que se desechan o tiran alimentos (apartado III).**
- **Hábitos de compra y de preparado de alimentos (apartado IV).**
- **Consideración de la caducidad y consumo preferente (apartado V).**
- **Comportamiento con los alimentos sobrantes (apartado VI).**
- **Tipos y cantidades de alimentos desechados (apartado VII).**

- **Opiniones de las personas consumidoras sobre los hábitos que evitarían desechar alimentos (apartado VIII).**
- **Análisis de los resultados del panel de registro diario de desechos alimentarios en los hogares (apartado IX)**

Dentro de cada apartado, se realiza un análisis y exposición general de los resultados, incluyendo cuadros numéricos y gráficos referidos a las respuestas de los consumidores en los temas tratados. Hemos utilizado, en cada caso, los tipos de gráficos que creemos más adecuados para interpretar los datos con facilidad. Para hacer más clara la exposición, las principales referencias textuales de los enunciados las recogemos en negrita.

Para facilitar la lectura y comprensión del texto, se hace constar que, dentro del contenido de las diversas partes de este estudio, se emplea la referencia a “las personas consumidoras, “los consumidores” o a “los encuestados” para englobar los datos, análisis o comentarios que afectan conjuntamente a los hombres y las mujeres.

Debemos indicar que, dado que los datos directos eran de por sí muy extensos e interesantes, no hemos ahondado en la búsqueda de correlaciones entre las distintas variables. Teniendo en cuenta las dimensiones de la muestra, muchas de estas correlaciones no hubieran tenido la suficiente validez. Por otro lado, hubiera sido conveniente, para llevarlas a cabo, partir ya de hipótesis relevantes que no era momento de formular en el análisis descriptivo de los datos. **Además, la propia naturaleza de este estudio y su finalidad principal que es realizar un trabajo socialmente útil, exige centrarse en una exposición clara de los resultados, para que puedan ser entendidos con facilidad en toda su significación.**

La única excepción ha sido respecto al enunciado nº 2, sobre la cantidad de alimentos que se desechan o tiran en cada hogar, en que se ha analizado la relación de las respuestas con el número de miembros de la familia, con el hecho de que en dicho hogar hubiera o no menores de 12 años, y también con la edad de los encuestados.

Debemos señalar también que, con el mismo fin de facilitar la comprensión e interpretación de los datos, en este estudio haremos normalmente referencia a los resultados en porcentaje sobre la muestra. Con el mismo objetivo de evitar complicar innecesariamente los cuadros numéricos y gráficos, hemos eliminado las referencias al pequeño porcentaje (casi siempre por debajo del 1%) que no contesta a algún enunciado y que, cuando existe, constituye el resto hasta cien de los porcentajes que se indican. Con el mismo propósito de simplificar los comentarios a los datos, en la mayoría de ellos hemos eliminado los decimales, que sí se conservan en algunos gráficos y cuadros de datos.

Respecto **a los datos del trabajo de campo**, su base, como se ha indicado, la constituyen las respuestas de 406 personas al cuestionario que se incluye en el anexo. **Los datos técnicos** de este trabajo son los siguientes:

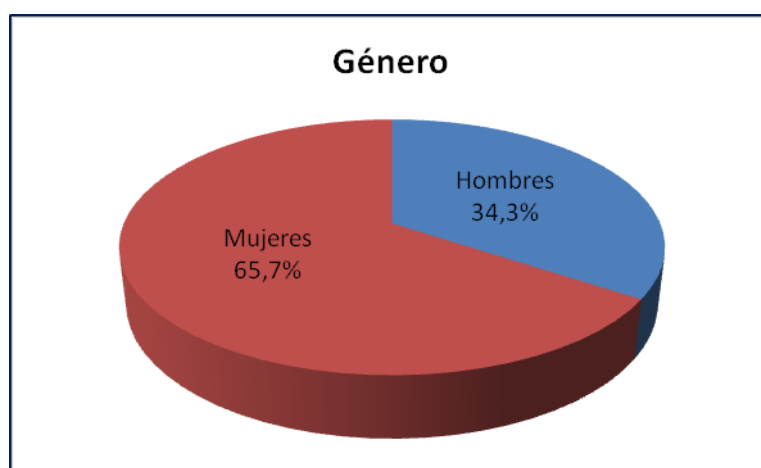
- **Ámbito:** Castilla-La Mancha
- **Universo:** Población mayor de 18 años, hombres y mujeres, residentes en la Comunidad de Castilla-La Mancha.
- **Distribución:** Estratifica por género, edad y provincia de residencia.
- **Técnica de muestreo:** Aleatorio con procedimientos de control de sesgos.
- **Muestra:** 406 personas de las cinco provincias de la comunidad.
- **Margen teórico de error:** +/- 5% para un nivel de confianza del 95%.
- **Hipótesis** $P=Q=50\%$
- **Aplicación de los cuestionarios:** por escrito por los propios encuestados, bajo la supervisión directa o con la ayuda de

colaboradores cualificados para garantizar la validez de todo el proceso de recogida de datos.

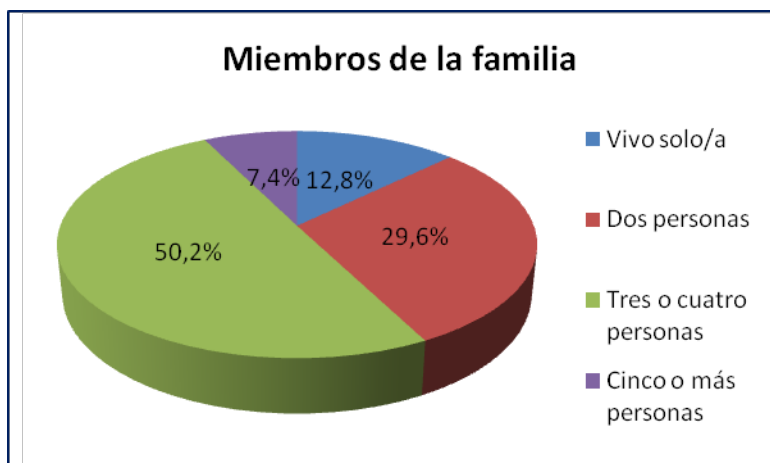
- **Realización del trabajo de campo:** noviembre-diciembre de 2019.

3. Situación y datos generales de los integrantes de la muestra en el trabajo con cuestionario.

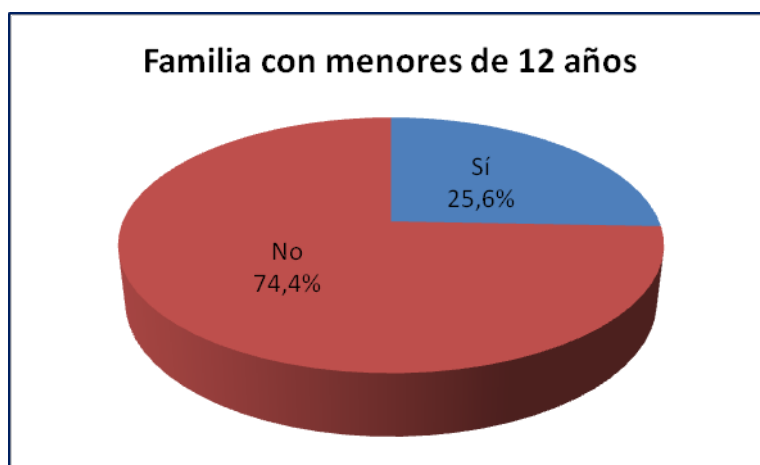
De acuerdo con lo indicado en la definición de la muestra, ésta estaba formada por **405 personas** de las cuales 139 eran hombres (34,3%) y 266 (65,7%) mujeres.



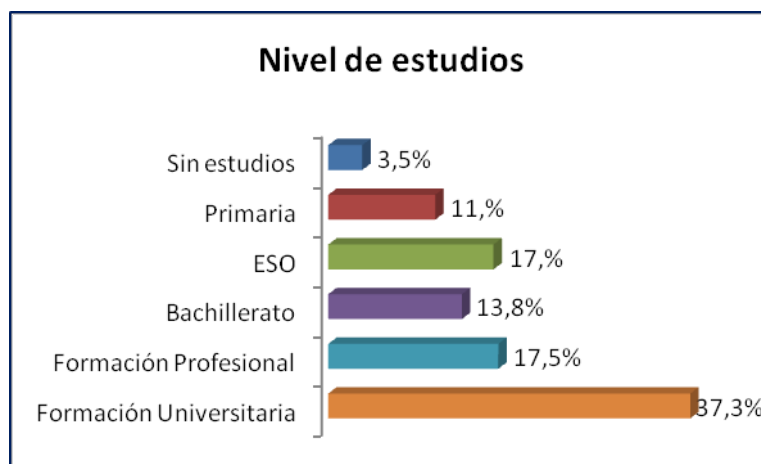
Teniendo en cuenta que, una gran parte de la información que se recoge en este estudio, afecta a la unidad familiar de la que forma parte el encuestado, resulta de especial interés conocer **el número de personas que forman dicha unidad familiar**. Además, este dato ofrece también una importante aproximación al número de miembros que forman las unidades familiares en Castilla-La Mancha. Como vemos la mitad (50,2%) viven en hogares formados por tres o cuatro personas. Las siguientes situaciones, en orden de frecuencia, son que existan dos miembros en la unidad familiar (29,6%) y la de personas que viven solas (12,8%). Finalmente, las unidades familiares formadas por cinco o más miembros son las menos frecuentes entre los encuestados, y constituyen el 7,4%.



Otro aspecto que se ha tenido en cuenta en la realización de la encuesta de recogida de datos sobre el desperdicio de alimentos en los hogares de Castilla-La Mancha es la existencia, en los mismos, de menores de 12 años en la unidad familiar, y uno de cada cuatro de los encuestados (25,6%) vivía con un menor de 12 años.



En cuanto al **nivel de estudios**, la mayoría (37,3%) dispone de formación universitaria, el 17,5% ha cursado estudios de formación profesional, el 17% posee estudios en ESO, el 13,8% ha estudiado bachillerato, un 11% primaria y un 3,5% de los encuestados indicó que no tenía ningún tipo de estudios.



4. Características y datos generales del trabajo de campo mediante paneles-registro de observación directa de residuos alimenticios.

Para complementar los datos del cuestionario, en el que, como acabamos de indicar, se recogen las respuestas de los encuestados sobre sus propios comportamientos y opiniones, se ha llevado a cabo un estudio basado en el registro, a partir de datos de observación directa, de los residuos alimenticios generados en los hogares de Castilla-La Mancha.

Como es propio de este tipo de trabajo, de naturaleza cualitativa, se ha utilizado una muestra de pequeño tamaño, aunque es significativa, prescinde, lógicamente, de los controles aleatoriedad del estudio de cuestionario. El objetivo principal, en este caso, obtener datos de observación fiables, extensos y detallados.

Para ello se ha utilizado un panel de observaciones que figura como anexo, en el que, en once hogares, se han registrado, por el procedimiento de autorregistro, todos los desechos alimentarios que se han generado en la unidad familiar durante todos los días consecutivos de una semana.

Para poder clasificar los desechos alimenticios en grupos lo más homogéneos posible, y llevar a cabo una adecuada interpretación de los resultados, esos desechos se han clasificado en los siguientes tipos:

- Pan u otros alimentos de panadería o pastelería,

- Leche, yogures, quesos y derivados lácteos que se han deteriorados antes de completar su consumo.
- Frutas o verduras deterioradas o en mal estado.
- Sobrantes de comida cocinada
- Lata o cualquier envase que ha caducado sin abrir.
- Lata o envases sin abrir que ha excedido la fecha de consumo preferente.
- Lata o envases abiertos y cuyo contenido se ha deteriorado por el paso del tiempo
- Carne o pescado sin cocinar, huevos o embutidos, que se han deteriorado por mala conservación o exceso de tiempo.
- Alimentos cocinados sobrantes destinados a aprovecharse, pero que se han deteriorado al ser olvidados para el consumo.
- Productos que por ser cocinados en exceso o en forma inadecuada ha sido necesario desechar sin consumir.
- Otro tipo de restos de alimentos que se consideran como no utilizables para su consumo (p.ej. espinas o cabezas de pescado, pieles de pollo...)

Las personas consumidoras que han efectuado este trabajo de campo, anotaban si en los residuos generados en su hogar el día en que se efectuaba el registro, se encontraba o no se encontraba, algún residuo alimentario que se correspondiera con uno de los tipos señalados.

Dado que los hogares en los que se ha efectuado el registro han sido once y que, como se ha indicado, en cada uno de ellos se han efectuado registro de residuos en siete días consecutivos, en total se han realizado un total 77 registros. En el último apartado exponemos y analizamos los resultados obtenidos.

II. CANTIDAD DE ALIMENTOS QUE SE DESECHAN O TIRAN. SU RELACIÓN CON LA COMPOSICIÓN DE LA UNIDAD FAMILIAR Y LA EDAD.

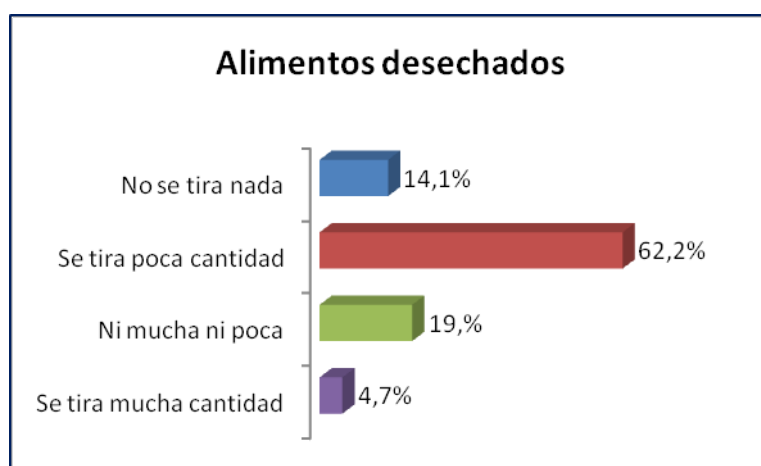
1. Cuantificación general de los desechos de alimento en los hogares:

Uno de los aspectos más importantes afrontados por este estudio es el de saber la cantidad de alimentos que se desechan o se tiran en los hogares de Castilla-La Mancha. Para ello se realizó la siguiente pregunta:

En términos generales podría decir, respecto a la cantidad de alimentos que se desechan o tiran, que en su hogar:

- No se tira nada
- Se tira poca cantidad
- Ni mucha ni poca
- Se tira mucha cantidad

En la mayoría de los hogares (62,2%) se tira poca cantidad de comida, en el 19% de ellos no se tira ni mucha ni poca, en el 14,1% no se tira nada de comida y en un 4,7% se tira mucha cantidad.



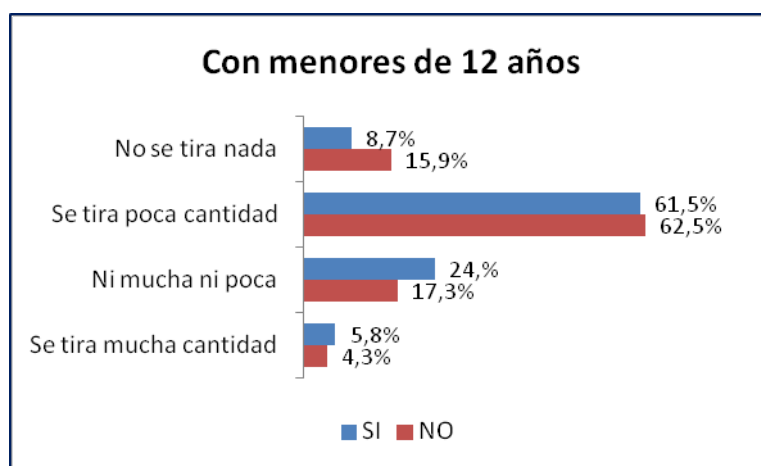
2. Influencia de la presencia de menores de 12 años en la unidad familiar.

Una cuestión a la que se le ha prestado especial atención en este estudio es hasta qué punto puede influir en la cantidad de alimentos desechados en

cada hogar el número de miembros de la unidad familiar o el que en la misma hubiera menores de 12 años.

Respecto a esta última variable, se ha observado que la diferencia más significativa entre las familias que tienen menores de 12 años y las que no es el porcentaje de familias que **no tiran nada**, ya que cuando hay un menor de 12 años en la familia el 8,7% de ellas dijeron que no desechaban ningún alimento, mientras que en las familias que no hay menores de 12 años este porcentaje es del 15,9%.

Otra diferencia importante entre las familias que tienen menores de 12 años y las que no, fue al contestar si la cantidad de alimentos desechada por ellas no era **ni mucha ni poca**, ya que el porcentaje de las familias con menores de 12 años que eligieron esa opción fue del 24% frente al 17,3% de las familias en las que no había menores de 12 años.

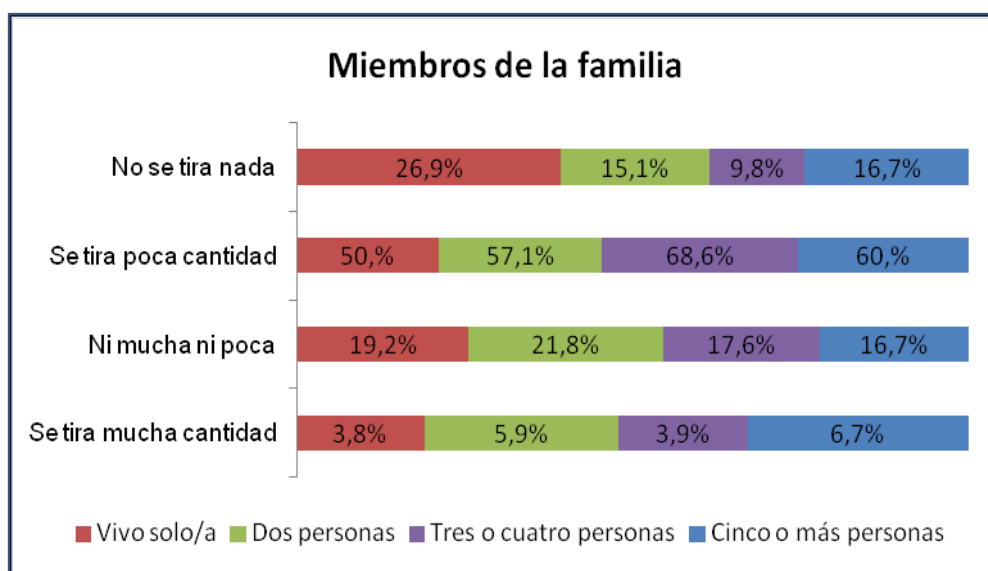


En las otras dos opciones restantes relaciones con la cantidad de elementos, **se tira poca cantidad** y **se tira mucha cantidad**, no se han encontrado diferencias significativas entre las familias con menores y sin menores de 12 años, ya que los porcentajes respectivos fueron del 61,5% y 62,5% en la primera opción, y del 5,8% y 4,3% en la segunda.

No obstante, teniendo en cuenta el tamaño de la muestra y que las diferencias en los porcentajes de respuestas no son muy grandes, hay que ser muy cautos a la hora de interpretarlas.

3. Influencia del número de miembros de la familia en el desecho de alimentos

Respecto a la segunda variable que se creía que podría influir en el desecho de alimentos, el número de miembros de la unidad familiar, donde se han encontrado más diferencias es en las dos primeras opciones preguntadas, **no se tira nada** y **se tira poca cantidad**, ya que en el 26,9% de las familias de un solo componente no se tira ningún tipo de alimento, frente al 16,7% de las familias con cinco o más personas, al 15,1% de las familias de dos personas y al 9,8% de las familias de tres o cuatro personas.



El porcentaje mayor de las familias en las que **se tira poca cantidad** de comida es el de las compuestas por tres o cuatro personas (68,8%), seguido del de las familias con cinco o más personas (60%), el de las familias de dos personas (57,1%) y de las familias con solo un componente (50%). Si tenemos en cuenta, conjuntamente, los porcentajes de las opciones no se tira nada o poca cantidad de alimentos, vemos que no hay diferencias significativas relacionadas con el número de los componentes de la unidad familiar.

En las familias que **se tira más cantidad** de comida son aquellas compuestas por cinco miembros o más, ya que un 6,7% de ellas eligieron esa opción, seguidas por las de dos componentes con un porcentaje del 5,9%, de

las de tres o cuatro componentes con un 3,9% y, finalmente, de las unifamiliares con un 3,8%.

Igual que en la opción anterior, **se tira mucha cantidad**, en la de **ni mucha ni poca**, tampoco ha habido diferencias importantes entre las familias por su número de componentes. El porcentaje de familias que más eligieron esta opción fue el de las compuestas por dos componentes (21,8%), seguido de las unifamiliares (19,2%), de las de tres o cuatro personas (17,6%) y de las unidades familiares de cinco componentes o más (16,7%).

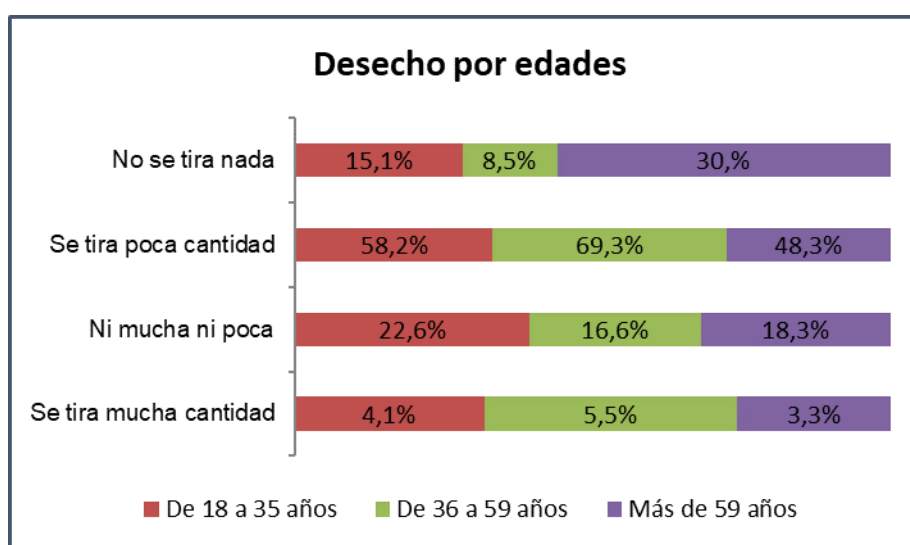
4. Influencia de la edad en el desecho de alimentos

La última variable de la que se ha estudiado su influencia sobre la cantidad de desecho de alimentos, ha sido la edad del componente de la unidad familiar que ha rellenado el cuestionario.

De las cuatro opciones presentadas relacionadas con la cantidad de alimentos desechados, en la que se ha observado una mayor diferencia debido a la edad del componente familiar que rellenaba el cuestionario ha sido la de **no se tira nada**, ya que el porcentaje de los mayores de 59 años que eligieron esa opción es del 30%, seguido del grupo de los menores de 36 años, con un 15,1%, y en último lugar por el grupo de edad intermedia, entre 36 y 59 años, con un 8,5%. Por lo tanto, los datos muestran que son las personas de más edad las que con más frecuencia señalan que en su hogar no se tira nada, y las de edad intermedia las que con menos frecuencia lo señalan.

La siguiente opción en la que se han observado diferencias considerables, aunque complementarias con las de **no se tira nada**, es la de **se tira poca cantidad**, ya que si sumamos los porcentajes de las dos opciones vemos que sus cantidades son muy semejantes en los tres grupos de edad (73,3%, 77,8% y 78,3%). El 69,3% de los encuestados, cuya edad se encontraba entre los 36 y los 59 años, contestó que en su hogar se tira poca cantidad de comida, contestando lo mismo el 58,2% del grupo de los más jóvenes y el 48,3% de los mayores de 59 años.

En las otras dos opciones presentadas, **ni mucha ni poca y se tira mucha cantidad**, las diferencias son bastante pequeñas entre los grupos de edad, ya que la suma de sus porcentajes es, de menor a mayor edad, de 26,7%, 22,1% y del 21,6%; y tampoco se observan diferencias significativas en cada una de las dos opciones por separado. Siendo un 22,6% el porcentaje de los menores de 36 años en cuyos hogares **no se tiraba ni poca ni mucha comida**, en los hogares de los encuestados de edad intermedias este porcentaje es del 16,6% y en los de mayor edad del 18,3%.



Los porcentajes de los hogares en los que **se tira mucha comida** apenas está relacionado con la edad del componente que participó en el estudio, ya que fueron del grupo de más jóvenes al de mayor edad del 4,1%, 5,5% y 3,3%.

Debemos hacer la salvedad de que, en la mayoría de los casos, el informante es solamente una de las personas de la unidad familiar, en la que hay otros miembros de distintas edades. No obstante, y teniendo en cuenta el global de los datos, podemos concluir que, en términos relativos, es en los hogares de los que forman parte los encuestados de mayor edad, en los que menos se desperdician alimentos.

III. MOTIVOS POR LOS QUE SE DESECHAN O TIRAN ALIMENTOS.

Otro aspecto fundamental que trata el presente estudio es conocer cuáles son las causas por las que los ciudadanos de Castilla-La Mancha desechan o tiran alimentos en su hogar. Para lo cual se les hizo la siguiente pregunta:

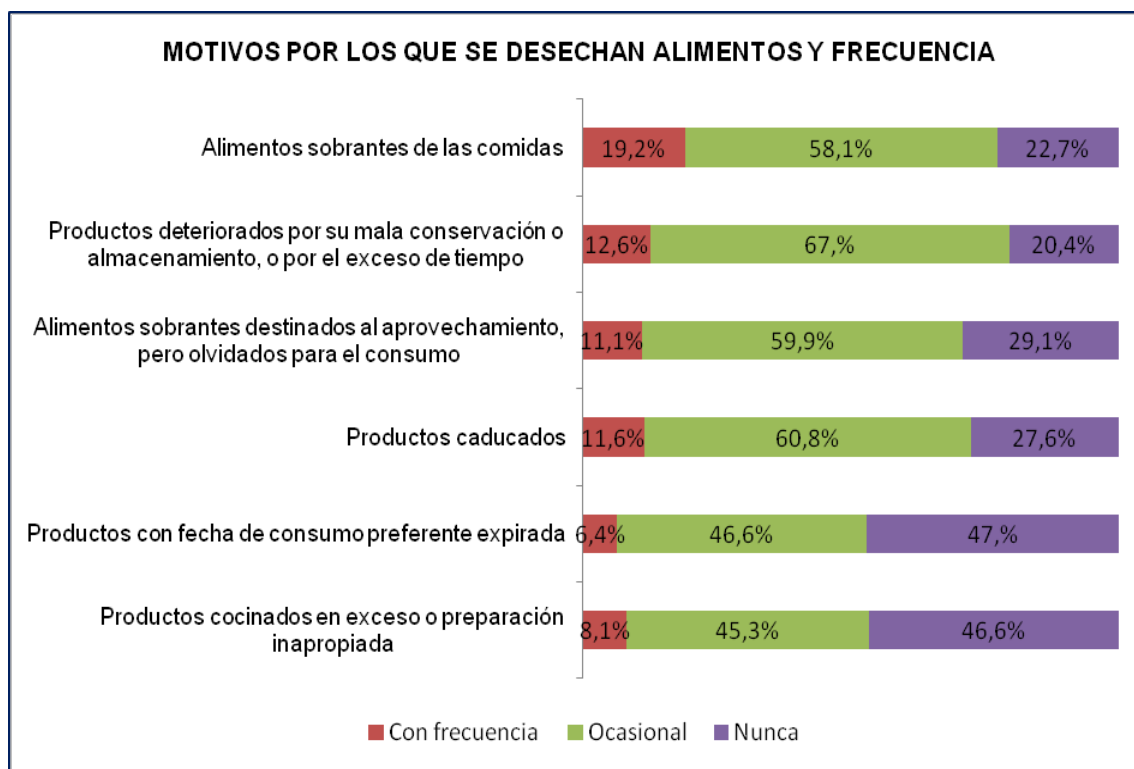
Rogamos que nos indique a continuación los motivos por los que se desechan o tiran alimentos en su hogar, y la frecuencia con la que se hace:

	Con frecuencia	Ocasionalmente	Nunca
Alimentos sobrantes de las comidas			
Productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento, o por el exceso			
Alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento, pero olvidados para él			
Productos caducados			
Productos con fecha de consumo preferente expirada			
Productos cocinados en exceso o preparación inapropiada			

El motivo por el que con más frecuencia desechan o tiran alimentos en su hogar los castellanomanchegos es la **sobra de alimentos en las comidas** ya que un 19,2% de ellos manifestó que esa era la causa **con frecuencia**. Para un 58,1% ese motivo era **ocasional** y hay un 22,7% que **nunca** desechan alimentos por esa causa.

Los **productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento, o por el exceso de tiempo**, son la segunda causa más frecuente de desecho de alimentos, pues 12,8% de los encuestados indicó que ese motivo era **frecuente** en sus casos. **Ocasionalmente** dijo que debido a ello tiraban alimentos un 67%, y que **nunca** un 20,4%.

Para un 11,6% la causa con **frecuencia** de desperdicio de alimentos son los **productos caudados**, un 60,8% informó que **ocasionalmente** el motivo de desechar alimentos era porque estaban **caducados**, y un 27,6% **nunca** tira alimentos por esta causa.



Los **alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento, pero olvidados para el consumo**, es la causa de desecho de alimentos más **frecuente** para un 11,1% de los castellanomanchegos, un 59,9% manifestó que ese motivo era **ocasional** y un 29,1% que **nunca** tiraba alimentos por esa causa.

Con frecuencia desechan **alimentos cocinados en exceso o con preparación inapropiada** el 8,1% de los encuestados. **Ocasionalmente** lo hacen por ese motivo el 45,3% y **nunca** el 46,6%.

El motivo menos **frecuente** (6,4%) por el que los ciudadanos de Castilla-La Mancha tiran alimentos es que su **fecha de consumo preferente ha expirado**. El porcentaje de castellanomanchegos que nunca desecha

alimentos porque su fecha de consumo preferente haya expirado (47%) es muy parecido al de los que lo hacen ocasionalmente por esta causa (46,6%).

IV. HÁBITOS DE COMPRA Y DE PREPARADO DE ALIMENTOS

Los hábitos de compra y preparado de los alimentos son dos factores que inciden directamente sobre la conducta de los castellanomanchegos en el desecho de los mismos. Para conocer dichos hábitos se han efectuado varias preguntas.

1. Elaboración de lista para la compra de alimentos

La primera de las preguntas estaba relacionada con la confección de una lista de compras antes de la misma, y fue la siguiente:

Cuando usted va a realizar la compra de alimentos para su hogar ¿elabora una lista previa de los productos que necesita?

- Siempre o casi siempre
- Bastantes veces
- Pocas veces
- Nunca o casi nunca

Casi la mitad de los ciudadanos de Castilla-La Mancha (49%) elabora **siempre o casi siempre** una lista de compras de los alimentos que necesita, el 25,6% la confecciona **bastantes veces**, **pocas veces** lo hacen el 16,5% y un 8,9% **nunca o casi nunca**.

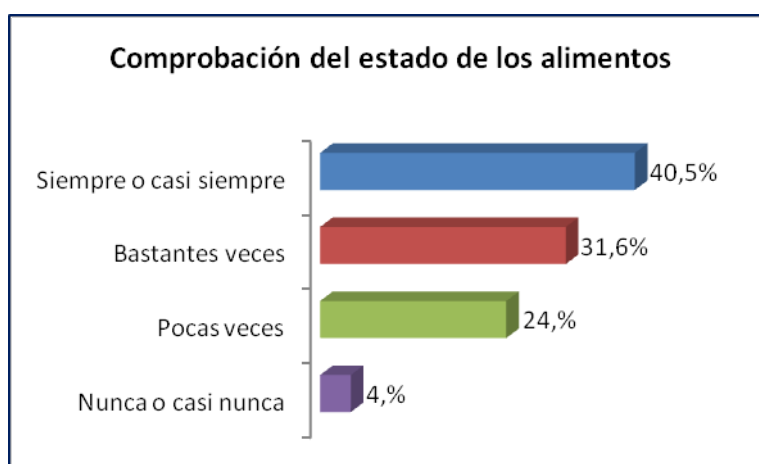


2. Comprobación del estado de los alimentos de casa antes de planificar la compra

La siguiente pregunta se realizó para saber si los castellanomanchegos comprobaban el estado de los alimentos que tenían en su casa, antes de planificar la compra de otros. Para lo cual se les planteó la siguiente cuestión:

Para planificar la compra de su hogar ¿comprueba usted el estado de los alimentos (fresco o con fecha de consumo) que tiene en casa?

- Siempre o casi siempre
- Bastantes veces
- Pocas veces
- Nunca



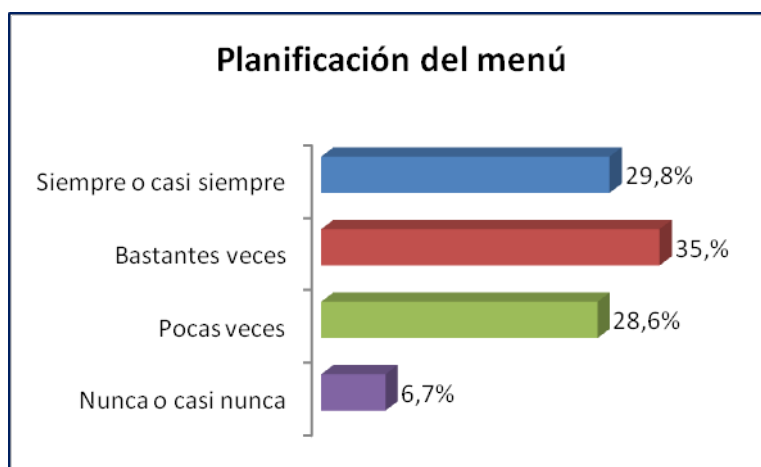
Un 40,5% de los encuestados comprueba **siempre o casi siempre** el estado de los alimentos que tiene en casa a la hora de planificar la compra de alimentos, el 31,6% lo hace **bastantes veces**, un 24% lo hace **pocas veces** y el 4% **nunca**.

3. Planificación de la compra de acuerdo con los menús

Para saber si los castellanomanchegos, a la hora de planificar la compra de los alimentos para su hogar, tenían en cuenta los menús que iban a confeccionar, se les efectuó la siguiente pregunta:

Cuando usted va a realizar la compra de alimentos para su hogar ¿planifica dicha compra de acuerdo con los menús?

- Siempre o casi siempre
- Bastantes veces
- Pocas veces
- Nunca



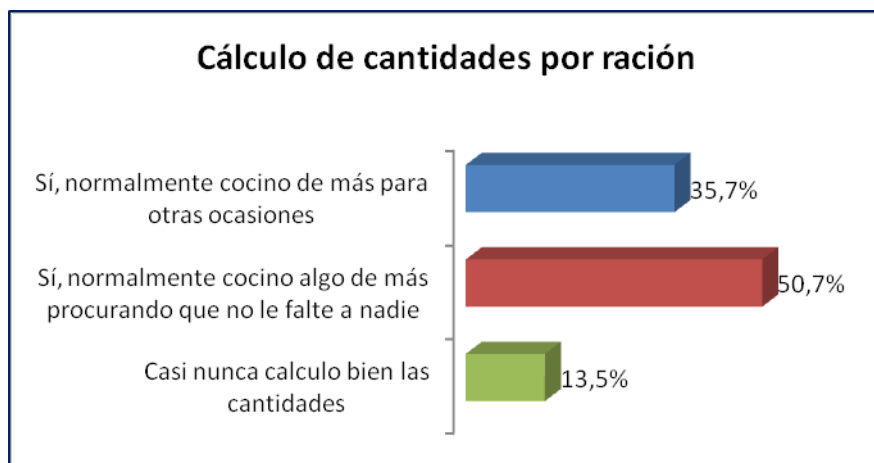
Más de un tercio de los encuestados (35%) contestó que **bastantes veces tiene en cuenta los menús a la hora de planificar la compra de alimentos**, casi el 30% (29,8%) lo tiene en cuenta **siempre o casi siempre**, un porcentaje un poco inferior (28,6%) considera **pocas veces** los menús a la hora de hacer la compra de alimentos, y un 6,7% **nunca**.

4. Cálculo de las cantidades en función de la ración de los comensales

Una última cuestión que se estudió, relacionada con los hábitos de compra y cocina de los castellanomanchegos, era su destreza a la hora de calcular las cantidades en función del número de comensales, para lo cual se efectuó la siguiente pregunta:

Cuando usted está preparando la comida ¿sabe calcular las cantidades en función de la ración de los comensales?

- Sí, normalmente cocino de más para otras ocasiones.
- Sí, normalmente cocino algo de más procurando que no le falte a nadie.
- Casi nunca calculo bien las cantidades.



Más de la mitad de los encuestados (50,7%) contestó que **calcula las raciones y normalmente cocina algo de más procurando que no le falte a nadie**, el 35,7% **normalmente cocina de más para otras ocasiones** y el 13,5% **casi nunca calcula bien las cantidades**.

V. CONSIDERACIONES SOBRE LA CADUCIDAD Y CONSUMO PREFERENTE

Una cuestión que para este estudio ha tenido una gran importancia, es el de las fechas de caducidad y consumo preferente, motivo por el cual varios de las preguntas tienen una estrecha relación con este tema.

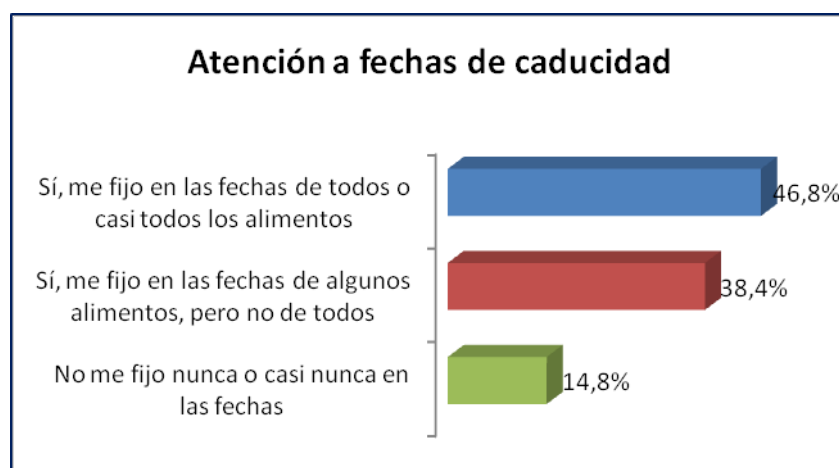
1. Atención en las fechas de caducidad y consumo preferente antes de comprar los productos.

La primera pregunta relacionada con las fechas de caducidad preferente fue la siguiente:

Cuando usted está realizando la compra de alimentos para su hogar ¿se fija en las fechas de caducidad preferente para comprar los productos?

- Sí, me fijo en las fechas de todos o casi todos los alimentos.
- Sí, me fijo en las fechas de algunos alimentos, pero no de todos
- No me fijo nunca o casi nunca en las fechas

Casi la mitad de los castellanomanchegos participantes en el estudio (46,8%) **se fijan en las fechas de caducidad de todos o casi todos los alimentos**, un 38,4% de ellos **se fija en las fechas de algunos alimentos, pero no en todos**, y un 14,8% **no se fija nunca o casi nunca en las fechas de caducidad**.



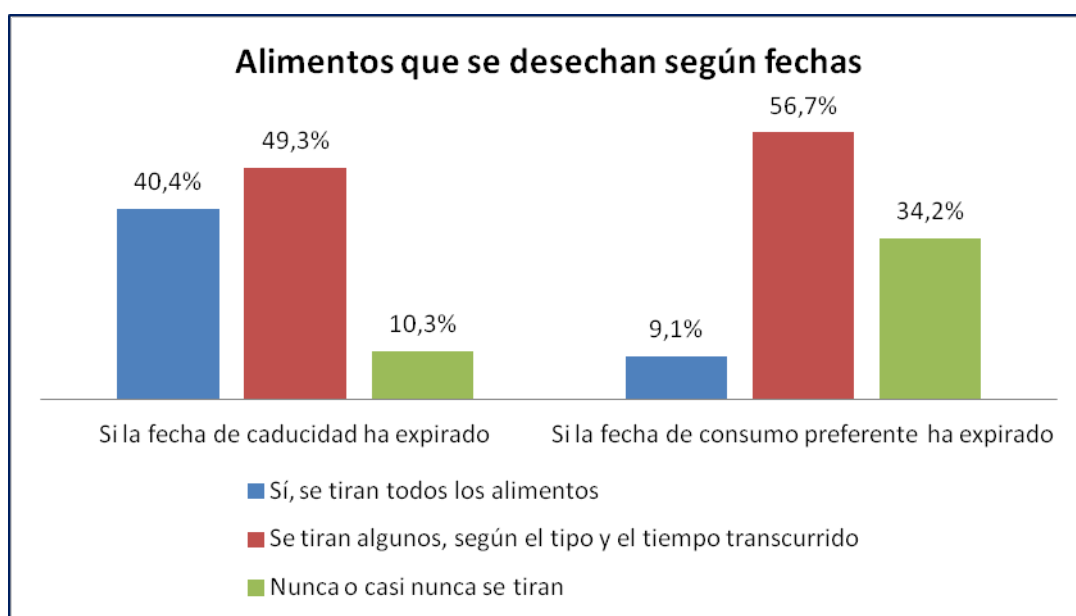
2. Desechado de alimentos cuando ha expirado la fecha de consumo preferente o caducidad

Otro asunto muy importante para este estudio, es saber si los castellanomanchegos desechan o tiran los alimentos cuando ha expirado la fecha de consumo preferente o caducidad. Para conocerlo se realizó la siguiente pregunta:

Por favor, indique si en su hogar se tiran o desechan los alimentos cuando ha expirado la fecha de consumo preferente o caducidad.

	Sí, se tiran todos los alimentos	Se tiran algunos , según el tipo y el tiempo transcurrido.	Nunca o casi nunca se tiran.
Si la fecha de caducidad ha expirado			
Si la fecha de consumo preferente ha expirado			

Cuando la fecha de caducidad ha expirado, casi la mitad de los encuestados (49,3%) se desprenden **de algunos alimentos, según el tipo de alimento y el tiempo transcurrido**. En esta situación, el 40,4% **tira todos los alimentos** y un 10,3% **nunca o casi nunca los tira**.



En el caso de lo que **haya expirado sea la fecha de consumo preferente** y no la fecha de caducidad, el porcentaje de los que tiran algunos alimentos, según el tipo y el tiempo transcurrido es mayor (56,7%), y aunque el porcentaje, que en esta situación, **nunca o casi nunca tira los alimentos** sea inferior (34,2%) del que tiran algunos (56,7%), es significativamente mayor que cuando lo que ha expirado es la caducidad del alimento (10,3%). Por otro lado, es muy bajo el porcentaje de castellanomanchegos (9,1%) que **tira todos alimentos** cuando ha vencido la fecha de su consumo preferente.

3. Tipo de alimentos no desechados cuando su fecha ha expirado

Para saber qué tipo de alimentos no tiraban los castellanomanchegos cuando su fecha de caducidad o consumo preferente había expirado, se efectuó la siguiente pregunta:

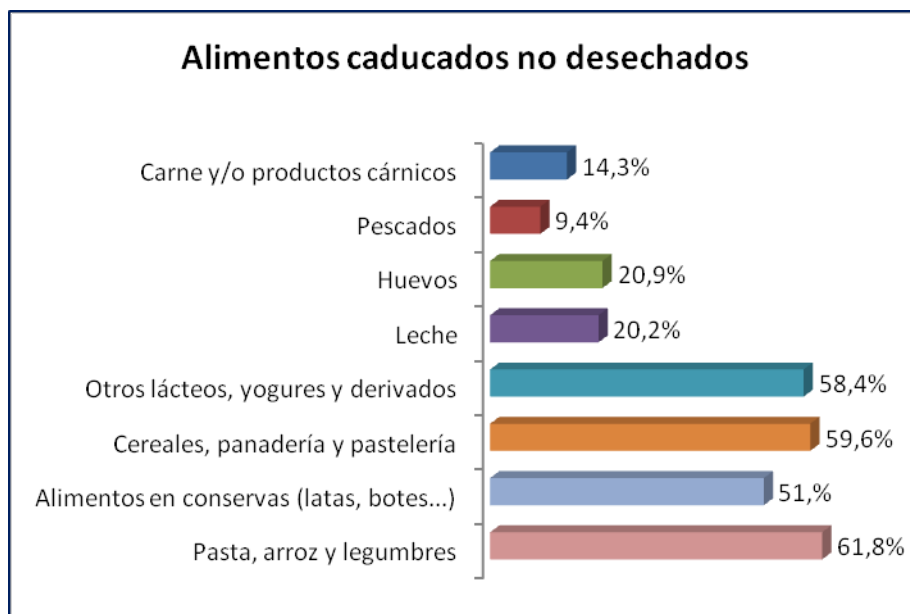
Indique, poniendo una cruz, si alguno de estos alimentos NO los tira una vez que la fecha (caducidad o consumo preferente) ha expirado.

	No tiro estos alimentos, (aunque esta pasada la fecha de caducidad o consumo preferente)
Carne y/o productos cárnicos	
Pescados	
Huevos	
Leche	
Otros lácteos, yogures y derivados	
Cereales, panadería y pastelería	
Alimentos en conservas (latas, botes...)	
Pasta, arroz y legumbres	
Otros (indicar):	

Los alimentos caducados menos desechados por los castellanomanchegos son la **pasta, arroz y legumbres** ya que un 61,8% de los encuestados respondió que no los desechaba, aunque estuviera pasada la fecha de caducidad o consumo preferente. Un porcentaje muy parecido al anterior (59,6%) es el de los que contestaron que tampoco tiraban los **cereales, panadería y pastelería** caducados. A muy corta distancia también, de los tipos de alimentos anteriores, se encuentran los **productos lácteos, yogures y derivados**, ya que un 58,4% no los desechaba, aunque su fecha hubiera vencido.

Un poco más de la mitad de los encuestados (51,1%) no tira los **alimentos en conserva (latas, botes...)** caducados.

Los porcentajes de los ciudadanos de Castilla-La Mancha que desechan los **huevos** y la **leche** una vez caducados es muy similar, ya que son el 20,9% y el 20,2% respectivamente.



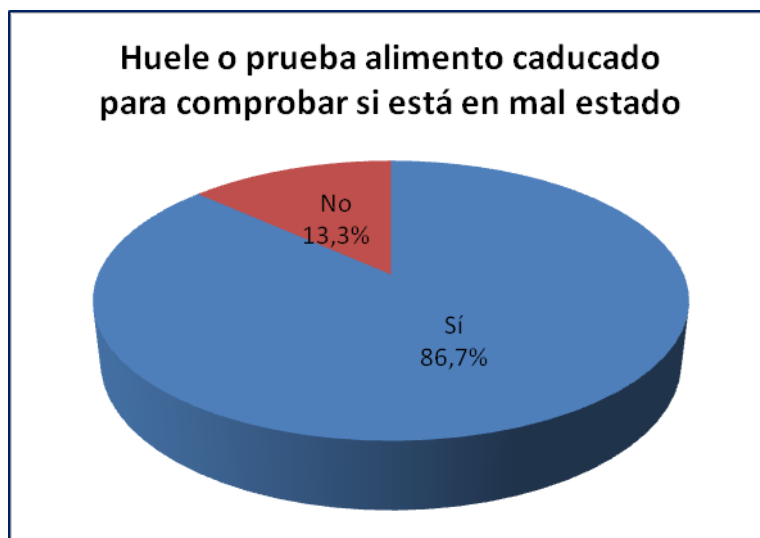
La carne y/o los productos cárnicos y el **pescado** son los dos tipos de alimentos que más desechan los castellanomanchegos cuando están pasados su fecha de caducidad o consumo preferente, ya que en el primero un 14,3% contestó que no lo tiraba, aunque estuviera pasado de fecha, y respecto al segundo contestaron lo mismo un 9,4% de los encuestados.

4. Verificación organoléptica de los alimentos para comprobar su buen estado

Para saber si además de la fecha de caducidad o de consumo preferente los castellanomanchegos utilizaban las características organolépticas (olor o gusto) de los alimentos, para comprobar si se encontraban o no en buen estado se realizó la siguiente pregunta:

Cuando la fecha de caducidad ha expirado ¿se guía normalmente del olor o el gusto para comprobar si el producto está o no en buen estado?

- Sí.
 No.



Una gran mayoría de los encuestados (86,7%) **utiliza el olfato o el gusto para verificar el estado de los productos cuya fecha de caducidad o consumo preferente ha expirado.**

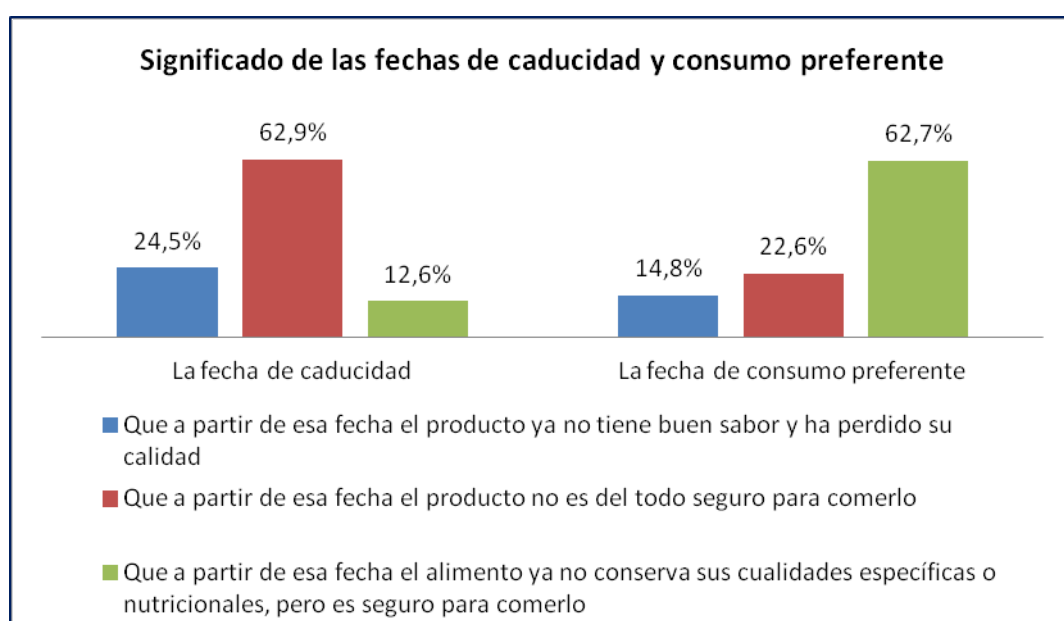
5. Conocimiento del significado de la fecha de caducidad y de la fecha de consumo preferente

Un último aspecto estudiado en la presente investigación sobre la fecha de caducidad y la fecha de consumo preferente es el grado de conocimiento que los ciudadanos castellanomanchegos tenía de estos dos conceptos y hasta qué punto sabían diferenciarlos. Para ello se les efectuó la siguiente pregunta:

¿Qué cree que significa...?			
	Que a partir de esa fecha el producto ya no tiene buen sabor y ha perdido su calidad.	Que a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para comerlo.	Que a partir de esa fecha el alimento ya no conserva sus cualidades específicas o nutricionales, pero es seguro para comerlo.
La fecha de caducidad?			
La fecha de consumo preferente?			

Casi dos terceras partes de los encuestados (62,9%) cree que el significado de la **fecha de caducidad** es que a partir de la misma **el producto no es del todo seguro para comerlo**. Por otro lado, una cuarta parte de ellos piensa que el significado de la misma es que a partir de esa fecha el **producto ya no tiene buen sabor y ha perdido su calidad**, y el 12,6% que a partir de esa fecha **el alimento ya no conserva sus cualidades específicas o nutricionales, pero es seguro para comerlo**.

Igual que en el caso del significado de la fecha de caducidad, el conocimiento, por parte de los castellanomanchegos del significado de la **fecha del consumo preferente** es cercano a los dos tercios, pues un 62,7% contestó que indicaba que a partir de ella **el alimento ya no conservaba sus cualidades específicas o nutricionales, pero era seguro para comerlo**. Un 22,6% cree que el significado de esta fecha es que a partir de la misma **el producto no es del todo seguro para comerlo** y el 14,8% que a partir de ella **el producto ya no tiene buen sabor y ha perdido su calidad**.



Es de destacar que más de un 37% de las personas encuestadas no sabe el significado de la fecha de caducidad ni de la fecha de consumo preferente, ni por lo tanto las diferencias entre ambas.

VI. COMPORTAMIENTO CON LOS ALIMENTOS SOBANTES

Saber qué se hace con los alimentos que les sobran después de comer, ha sido otro de los puntos de interés del presente estudio, para ello se les preguntó qué solían hacer con las sobras de alimentos o platos de comida y qué hacían, al final, con los alimentos que no deseaban o tiraban.

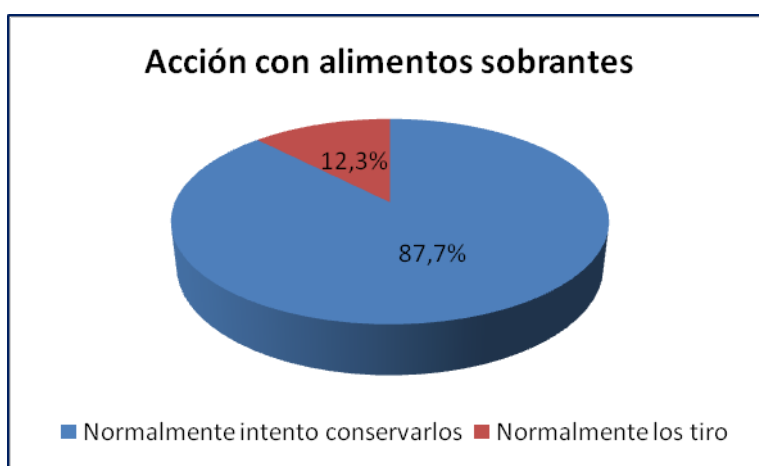
1. Hábitos respecto a los alimentos o platos de comida sobrantes

Para tener conocimiento de qué solían hacer los encuestados con los alimentos o platos de comida sobrantes se les efectuó la siguiente pregunta:

Cuando han sobrado alimentos o platos en las comidas ¿qué suele hacer?

- Normalmente intento conservarlos.
- Normalmente los tiro.

Una gran mayoría de los castellanomanchegos (87,7%) intenta **conservar los alimentos o platos de comida que han sobrado**, y solamente un 12,3% normalmente los tira.



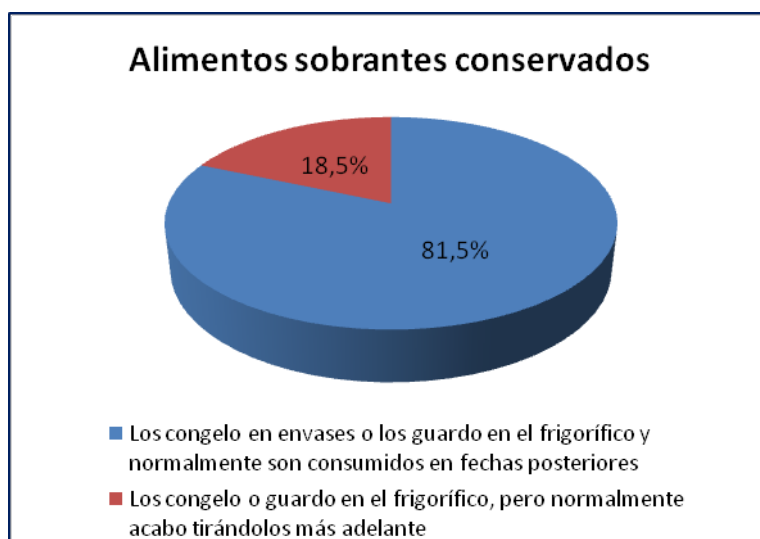
2. Hábitos respecto a la conservación de alimentos.

Hemos visto en el apartado anterior que una gran mayoría de los encuestados (87,7%) conserva los alimentos y platos de comida que han sobrado, pero ¿qué se hace, al final, con estos alimentos conservados? Para saber esto se hizo la siguiente pregunta:

Los alimentos sobrantes de las comidas que intenta conservar...

- Los congelo en envases o los guardo en el frigorífico y normalmente son consumidos en fechas posteriores.
- Los congelo o guardo en el frigorífico, pero normalmente acabo tirándolos más adelante.

La mayoría de los encuestados (81,5%) para conservar los alimentos sobrantes **los congela en envases o los guarda en el frigorífico y normalmente los consume en fechas posteriores**, siendo un 18,5% el porcentaje de los que después de conservar los alimentos, normalmente acaba tirándolos más adelante.



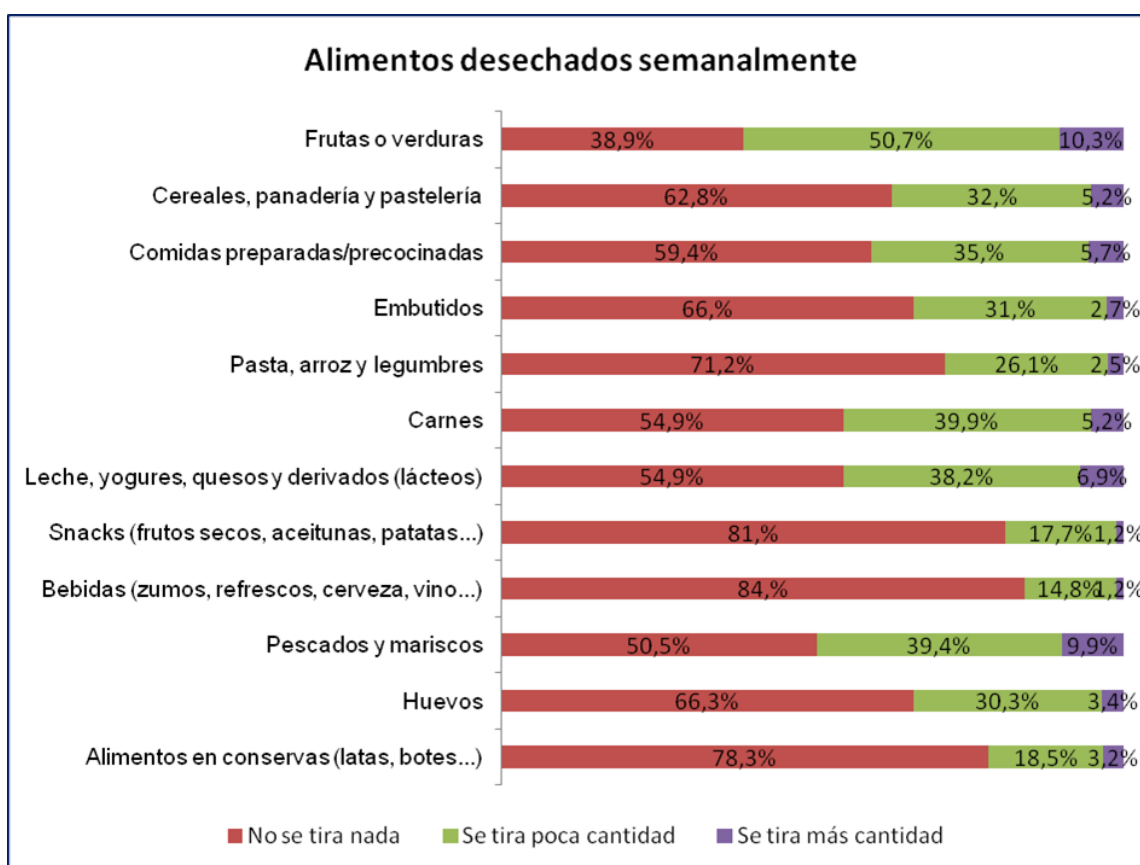
VII. TIPOS Y CANTIDADES DE ALIMENTOS DESECHADOS

Uno de los aspectos de gran importancia relacionado con el desecho de alimentos es saber el tipo y cantidades de los mismos. Y para obtener dicha información se realizó la siguiente pregunta a los entrevistados:

De los siguientes alimentos ¿qué cantidad se tira o desecha en su hogar en el transcurso de una semana cualquiera?

	No se tira nada	Se tira poca cantidad	Se tira más cantidad
Frutas o verduras			
Cereales, panadería y pastelería			
Comidas preparadas/precocinadas			
Embutidos			
Pasta, arroz y legumbres			
Carnes			
Leche, yogures, quesos y derivados (lácteos)			
Snacks (frutos secos, aceitunas, patatas...)			
Bebidas (zumos, refrescos, cerveza, vino...)			
Pescados y mariscos			
Huevos			
Alimentos en conservas (latas, botes...)			

Las **bebidas (zumos, refrescos, cerveza, vino...)** son el alimento que menos se tira en los hogares ya que un 84% de los entrevistados dijo que no las desecharon a lo largo de una semana. El siguiente alimento que más ciudadanos de Castilla-La Mancha (81%) contestaron que no tiraban durante una semana fueron los **snacks (frutos secos, aceitunas, patatas...)**. También hay una gran cantidad de entrevistados (78,3%) que no tiraban **alimentos en conserva (latas, botes...)**.



La **pasta, arroz y legumbres** no son tiradas por el 71% de los castellanomanchegos. Los porcentajes de los entrevistados que no desechan **huevos** o **embutidos** son muy parecidos, siendo los mismos del 66,3% y 66% respectivamente.

El 62,8% no tira durante una semana ningún alimento de **panadería** o **pastelería**, y un porcentaje parecido (59,4%) las **comidas preparadas/precocinadas**. Tanto las **carnes** como la **leche, yogures**,

quesos y derivados (lácteos) no son tirados por el mismo porcentaje (54,9%) en un periodo de siete días.

Un poco más de la mitad de los entrevistados (50,5%) contestó que no tiraba nada de **pescado o marisco** a la basura durante una semana.

Son las **frutas y verduras** el tipo de alimento que menos castellanomanchegos (38,9%) desechan en un plazo de una semana.

VIII. OPINIONES DE LAS PERSONAS CONSUMIDORAS SOBRE LOS HÁBITOS QUE EVITARÍAN DESECHAR ALIMENTOS.

En la finalización del trabajo de campo con cuestionario, se les preguntó a los participantes en el mismo sobre los hábitos que ellos creían que podrían ayudarles a evitar desechar alimentos. Para lo cual se les planteó la siguiente pregunta:

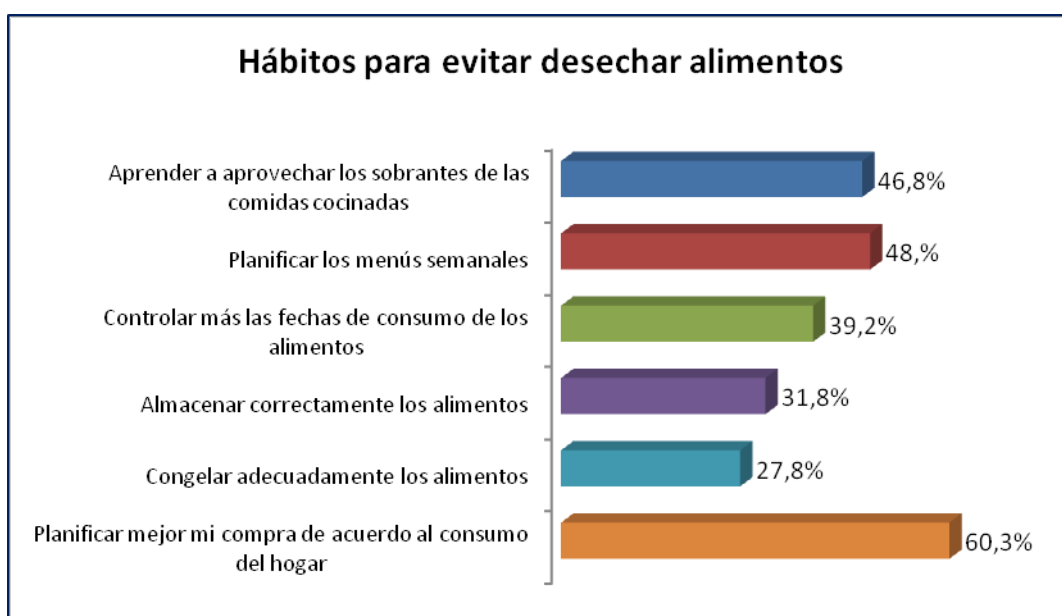
Indique que hábito o hábitos cree que, en su caso, le ayudaría a evitar desechar alimentos:

- Aprender a aprovechar los sobrantes de las comidas cocinadas.
- Planificar los menús semanales.
- Controlar más las fechas de consumo de los alimentos.
- Almacenar correctamente los alimentos.
- Congelar adecuadamente los alimentos.
- Planificar mejor mi compra de acuerdo al consumo del hogar.

La **mejora en la planificación de la compra de acuerdo al consumo del hogar** ha sido el hábito que a la mayoría de los encuestados (60,3%) les ayudaría a evitar desechar alimentos. El siguiente hábito, que cerca de la mitad (48%) de los participantes en el estudio señalaron como ayuda para no desechar alimentos, fue la **planificación de los menús semanales**, y a poca distancia del mismo, con un 46,8%, el **aprender a aprovechar los sobrantes de las comidas cocinadas**.

Para un 39,2% de los encuestados controlar **más las fechas de consumo de los alimentos**, sería una conducta que les ayudaría a evitar desechar alimentos, y para un 31,8% el **almacenar correctamente los alimentos**.

El hábito que menor cantidad de los participantes en el estudio (27,8%) consideró que les ayudaría a evitar desechar más alimentos fue el de **congelar adecuadamente los alimentos**.



IX. DATOS DEL PANEL DE OBSERVACIÓN DIRECTA DE DESECHOS DE ALIMENTOS.

1. Resultados del panel en datos de valores directos.

Aunque es en el apartado siguiente, en que presentamos los datos de las observaciones de forma agrupada y porcentual, donde podemos obtener los datos más significativos y más fácilmente interpretables, también consideramos interesante dar a conocer los datos en valores directos - es decir, no porcentuales - que exponemos en el cuadro siguiente

En este cuadro vemos la distribución de la presencia de cada tipo de residuos de alimentos según el día de la semana. Los datos muestran que no

existe una diferencia relevante entre un día de la semana u otro, ni por el total de tipo de alimentos desechados, ni por su distribución según el día de la semana.

RESULTADOS DEL PANEL DE OBSERVACION DE ALIMENTOS DESECHADOS EN LOS HOGARES DE CASTILLA LA MANCHA								
TIPO DE ALIMENTO	NUMERO DE DIAS EN QUE ESTE TIPO DE ALIMENTO ESTÁ ENTRE LOS DESECHADOS							
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	TOTAL
Pan u otros alimentos de panadería o pastelería.	5	4	5	7	6	5	4	32
Leche, yogures, quesos y derivados lácteos que se han deteriorados antes de completar su consumo.	1	0	2	1	1	1	1	6
Frutas o verduras deterioradas o en mal estado.	4	4	5	2	2	1	5	18
Sobrantes de comida cocinada.	7	4	3	6	5	4	3	29
Lata o cualquier envase que ha caducado sin abrir.	0	0	0	0	2	0	0	2
Lata o envases sin abrir que ha excedido la fecha de consumo preferente.	1	0	1	0	1	0	0	3
Lata o envases abiertos y cuyo contenido se ha deteriorado por el paso del tiempo.	2	2	1	2	1	1	2	9
Carne o pescado sin cocinar, huevos o embutidos, que se han deteriorado por mala conservación o exceso de tiempo.	3	2	1	4	2	0	1	12
Sobras de alimentos cocinados destinados a aprovecharse pero que se han deteriorado al ser olvidados para el consumo.	3	1	1	3	1	2	4	11
Productos que por ser cocinados en exceso o en forma inadecuada ha sido necesario desechar sin consumir.	0	2	2	2	0	1	1	7
Restos de alimentos considerados no aprovechables para el consumo (p.ej. espinas, pieles de pollo, peladuras de fruta, etc.)	11	9	8	9	9	9	9	55
TOTAL POR DIA DE LA SEMANA	37	28	29	36	30	24	30	

2. Resultados del panel en datos de valores agrupados y porcentuales.

Pasamos, por lo tanto, a analizar los datos de forma agrupada y porcentual, que es la que resulta relevante a los fines de este estudio. En el cuadro y gráficos siguientes, podemos ver los desechos alimentarios ordenados, de mayor a menor, según la frecuencia en que aparecen en las observaciones diarias registradas en los hogares de Castilla-La Mancha.

Vemos que el tipo de desechos alimentario más frecuente es el que podemos considerar como desecho genérico, es decir los considerados como

no aprovechables el consumo (espinas, pieles de pollo, peladuras de frutas, etc.). Están presentes en el 83% de las observaciones. Aunque podría considerarse como los más inevitables en los hogares, hay que indicar que el hecho de que este tipo de desechos esté presente casi diariamente es un dato muy interesante, de cara a la puesta en marcha de procedimientos de recogidas selectivas de ese tipo de residuos.

PORCENTAJES DE LAS OBSERVACIONES DIARIAS EN LAS QUE APARECE CADA TIPO DE ALIMENTO EN LOS DESECHOS DE LOS HOGARES	
TIPO DE ALIMENTO DESECHADO	PRESENCIA EN EL TOTAL DE OBSERVACIONES
Restos de alimentos considerados no aprovechables para el consumo (espinas, pieles de pollo, peladuras de fruta, etc.)	83 %
Pan u otros alimentos de panadería o pastelería.	47 %
Sobrantes de comida cocinada.	42 %
Frutas o verduras deterioradas o en mal estado.	30 %
Sobras de alimentos cocinados destinados a aprovecharse pero que se han deteriorado al ser olvidados para el consumo.	19 %
Carne o pescado sin cocinar, huevos o embutidos, que se han deteriorado por mala conservación o exceso de tiempo.	17 %
Lata o envases abiertos y cuyo contenido se ha deteriorado por el paso del tiempo.	14 %
Productos que por ser cocinados en exceso o en forma inadecuada ha sido necesario desechar sin consumir.	10 %
Leche, yogures, quesos y derivados lácteos que se han deteriorados antes de completar su consumo.	9 %
Lata o envases sin abrir que ha excedido la fecha de consumo preferente.	4 %
Lata o cualquier envase que ha caducado sin abrir.	3 %

A continuación, el desecho más frecuente son los **panes u otros alimentos y de panadería y pastelería**, que está presente en casi la mitad (47%) de las observaciones diarias. Además de por su compra excesiva, este dato parece estar relacionado en el tiempo relativamente breve en el que estos alimentos, especialmente el pan, se conservan en las mismas condiciones en las que se han adquirido.

El tercer tipo de alimentos más presente en los desechos son los **sobrantes de las comidas cocinadas** (42%). Un porcentaje muy elevado señala la necesidad de que los consumidores se habitúen a ajustar las comidas que elaboran a las necesidades reales de cada hogar, para evitar estos excesos alimentarios.

Las frutas y verduras deterioradas o en mal estado, están presentes en casi la tercera parte de los registros diarios (30%), mostrando la frecuencia con la que este tipo de alimentos se desechan sin haberse consumido. Este dato sugiere que muchos hogares deberían mejorar sus previsiones de compra y consumo de estos alimentos.

En aproximadamente uno de cada cinco registros (19%) aparecen **alimentos cocinados destinados a aprovecharse, pero que se han deteriorado al ser olvidados para el consumo**. Indica una causa de desecho alimentario, que se da con bastante frecuencia en los hogares: se cocinan alimentos en mayor cantidad de lo que se consume, y lo que sobra de los alimentos cocinados queda olvidado, normalmente en el frigorífico, deteriorándose sin llegar a consumirse.

En un porcentaje parecido de los registros diarios (17%) **aparece carne o pescado sin cocinar, huevos o embutidos que se han deteriorado por mala conservación o exceso de tiempo**. Muestra este dato, junto con errores en la previsión a la hora de comprar, otra de las causas frecuentes del desperdicio alimentario: que las carnes, pescados y otros productos no son conservados de forma adecuada o se guardan un tiempo excesivo sin consumir.

Las latas o envases abiertos y cuyo contenido se han deteriorado con el paso del tiempo están presentes en el 14% de las observaciones. Muestra la frecuencia con la que los alimentos llegan a deteriorarse sin consumirse, dentro de los propios envases o latas. Este dato parece indicar que la compra de productos en envase o latas de mayor tamaño del necesario, para ahorrar en el precio, o por no haber en las tiendas envases más

reducidos, contribuye, juntos con las otras causas ya señaladas, al desperdicio de alimentos.

Es significativo que en el 10% de los registros aparezcan **productos que por ser cocinados en excesos o en forma inadecuada ha sido necesario desechar sin consumir**. Se trata, en este caso de desperdicio de alimentos por causa de errores en su cocinado, lo que supone, lógicamente, que son desechos evitables con hábitos de cocina adecuados.

La **leche, yogures, quesos y derivados lácteos que se han deteriorado antes de completar su consumo** están presente en el 9% de los registros diarios, lo que indica la frecuencia, relativamente alta, con la que este tipo de productos se desechan sin consumidos enteramente.



Finalmente, los datos del panel muestran que lo que menos frecuente se encuentra entre los desechos diarios de los hogares de Castilla-La Mancha son **las latas envases sin abrir, bien porque ha excedido la fecha de consumo preferente (4%), bien porque han caducado sin abrir (3%)**. El hecho de que los datos del número de latas y envases que se desechan por haber excedido la fecha de consumo preferente, sea parecida – incluso un poco mayor- que las que se desechan por haber caducado, confirma que siguen existiendo muchos consumidores que no han asumido las diferencias que existen en ambos casos respecto a la posibilidad de consumirlos una vez pasado la fecha que se indica.

ANEXO

TABLAS DE DATOS DEL ESTUDIO

DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LOS HOGARES DE CASTILLA-LA MANCHA

1.-Datos de la persona informante.

Género	%
Hombres	34,3
Mujeres	65,7

Miembros de la unidad familiar	%
Vivo solo/a	12,8
Dos personas	29,6
Tres o cuatro personas	50,2
Cinco o más personas	7,4

2.-¿Forma parte de su unidad familia algún niño/a menor de 12 años?

Familia con menores de 12 años	%
Sí	25,6
No	74,4

3.-Por favor, indique el nivel de estudios que tiene finalizados, o su equivalente.

Estudios	%
Sin estudios	3,5
Primaria	11,0
Secundaria	17,0
Bachillerato	13,8
Formación Profesional	17,5
Formación Universitaria	37,3

4.-En términos generales podría decir, respecto a la cantidad de alimentos que se desechan o tiran, que en su hogar:

Alimentos desechados	%
No se tira nada	14,1
Se tira poca cantidad	62,2
Ni mucha ni poca	19,0
Se tira mucha cantidad	4,7

5.-Rogamos que nos indique a continuación los motivos por los que se desechan o tiran alimentos en su hogar, y la frecuencia con la que se hace:

MOTIVOS POR LOS QUE SE DESECHAN ALIMENTOS Y FRECUENCIA			
Motivos y frecuencia	Con frecuencia	Ocasional	Nunca
Alimentos sobrantes de las comidas	19,2	58,1	22,7
Productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento, o por el exceso de tiempo	12,6	67,0	20,4
Alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento, pero olvidados para el consumo	11,1	59,9	29,1
Productos caducados	11,6	60,8	27,6
Productos con fecha de consumo preferente expirada	6,4	46,6	47,0
Productos cocinados en exceso o preparación inapropiada	8,1	45,3	46,6

6.-Cuando usted va a realizar la compra de alimentos para su hogar ¿elabora una lista previa de los productos que necesita?

Lista de la compra	%
Siempre o casi siempre	49,0
Bastantes veces	25,6
Pocas veces	16,5
Nunca o casi nunca	8,9

7.-Para planificar la compra de su hogar ¿comprueba usted el estado de los alimentos (fresco o con fecha de consumo) que tiene en casa?

Comprobación del estado de los alimentos	%
Siempre o casi siempre	40,5
Bastantes veces	31,6
Pocas veces	24,0
Nunca o casi nunca	4,0

8.-Cuando usted va a realizar la compra de alimentos para su hogar ¿planifica dicha compra de acuerdo con los menús?

Planificación del menú	%
Siempre o casi siempre	29,8
Bastantes veces	35,0
Pocas veces	28,6
Nunca o casi nunca	6,7

9.-Cuando usted está realizando la compra de alimentos para su hogar ¿se fija en las fechas de caducidad preferente para comprar los productos?

Atención a fechas de caducidad	%
Sí, me fijo en las fechas de todos o casi todos los alimentos	46,8
Sí, me fijo en las fechas de algunos alimentos, pero no de todos	38,4
No me fijo nunca o casi nunca en las fechas	14,8

10.-Cuando usted está preparando la comida ¿sabe calcular las cantidades en función de la ración de los comensales?

Cálculo de cantidades por ración	%
Sí, normalmente cocino de más para otras ocasiones	35,7
Sí, normalmente cocino algo de más procurando que no le falte a nadie	50,7
Casi nunca calculo bien las cantidades	13,5

11.-Cuando han sobrado alimentos o platos en las comidas ¿qué suele hacer?

Acción con alimentos sobrantes	%
Normalmente intento conservarlos	87,7
Normalmente los tiro	12,3

12.-Los alimentos sobrantes de las comidas que intenta conservar...

Alimentos sobrantes conservados	%
Los congelo en envases o los guardo en el frigorífico y normalmente son consumidos en fechas posteriores	81,5
Los congelo o guardo en el frigorífico, pero normalmente acabo tirándolos más adelante	18,5

13.-De los siguientes alimentos ¿qué cantidad se tira o desecha en su hogar en el transcurso de una semana cualquiera?

Alimentos desechados semanalmente	No se tira nada	Se tira poca cantidad	Se tira más cantidad
Frutas o verduras	38,9	50,7	10,3
Cereales, panadería y pastelería	62,8	32,0	5,2
Comidas preparadas/precocinadas	59,4	35,0	5,7
Embutidos	66,0	31,0	2,7
Pasta, arroz y legumbres	71,2	26,1	2,5
Carnes	54,9	39,9	5,2
Leche, yogures, quesos y derivados (lácteos)	54,9	38,2	6,9
Snacks (frutos secos, aceitunas, patatas...)	81,0	17,7	1,2
Bebidas (zumos, refrescos, cerveza, vino...)	84,0	14,8	1,2
Pescados y mariscos	50,5	39,4	9,9
Huevos	66,3	30,3	3,4
Alimentos en conservas (latas, botes...)	78,3	18,5	3,2

14.-Por favor, indique si en su hogar se tiran o desechan los alimentos cuando ha expirado la fecha de consumo preferente o caducidad.

Alimentos que se desechan según fechas	Sí, se tiran todos los alimentos	Se tiran algunos, según el tipo y el tiempo transcurrido	Nunca o casi nunca se tiran
Si la fecha de caducidad ha expirado	40,4	49,3	10,3
Si la fecha de consumo preferente ha expirado	9,1	56,7	34,2

15.-Indique, poniendo una cruz, si alguno de estos alimentos NO los tira una vez que la fecha (caducidad o consumo preferente) ha expirado.

Alimentos caducados no desechados	%
Carne y/o productos cárnicos	14,3
Pescados	9,4
Huevos	20,9
Leche	20,2
Otros lácteos, yogures y derivados	58,4
Cereales, panadería y pastelería	59,6
Alimentos en conservas (latas, botes...)	51,0
Pasta, arroz y legumbres	61,8
Otros (indicar):	13,5

16.-Cuando la fecha de caducidad ha expirado ¿se guía normalmente del olor o el gusto para comprobar si el producto está o no en buen estado?

Huele o prueba alimento caducado	%
Sí	86,7
No	13,3

17.-¿Qué cree que significa...?

Significado de las fechas de caducidad y consumo preferente	Que a partir de esa fecha el producto ya no tiene buen sabor y ha perdido su calidad	Que a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para comerlo	Que a partir de esa fecha el alimento ya no conserva sus cualidades específicas o nutricionales, pero es seguro para comerlo
La fecha de caducidad	24,5	62,9	12,6
La fecha de consumo preferente	14,8	22,6	62,7

18.- Indique que el hábito o hábitos que cree que, en su caso, le ayudaría a evitar desechar alimentos:

Hábitos para evitar desechar alimentos	%
Aprender a aprovechar los sobrantes de las comidas cocinadas	46,8
Planificar los menús semanales	48,0
Controlar más las fechas de consumo de los alimentos	39,2
Almacenar correctamente los alimentos	31,8
Congelar adecuadamente los alimentos	27,8
Planificar mejor mi compra de acuerdo al consumo del hogar	60,3

DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LOS HOGARES DE CASTILLA-LA MANCHA

Este cuestionario tiene como finalidad recoger datos sobre el desperdicio de alimentos en los hogares de Castilla-La Mancha, para un estudio que lleva a cabo la Confederación Regional de Asociaciones Vecinales, Consumidores y Usuarios de Castilla-La Mancha. **El tratamiento de los datos se realizará de forma colectiva y en ningún caso se utilizarán para fines distintos del expresado, ni se identificará a las personas que respondan al cuestionario.**

1. Con sus respuestas va a permitir el conocimiento de datos que serán muy importantes sobre este tema, por lo que le estamos muy agradecidos por el tiempo que dedique a cumplimentar este cuestionario.

2. Le rogamos que señale, marcando una cruz o contestando según proceda, la respuesta que sea cierta en su caso. Cuando se plantean varias opciones no excluyentes, le pedimos que indique todas aquellas que sean ciertas en su caso. **Si ve que alguna cuestión no puede o no sabe contestar puede dejarla en blanco, aunque le rogamos que trate de dejar en blanco el menor número de respuestas posibles.** ¡Muchas Gracias por su colaboración!

Datos de la persona informante.

• Edad: _____

• Provincia de residencia: _____

• Miembros de la unidad familiar incluido Vd. (personas con las que convive):

Hombre

Mujer

Vivo solo/a	Dos personas	Tres o cuatro personas	Cinco o más personas

¿Forma parte de su unidad familia algún niño/a menor de 12 años?

Sí.

No.

Por favor, indique el nivel de estudios que tiene finalizados, o su equivalente.

Sin estudios	Educ. Primaria o equivalente	ESO o equivalente	Bachillerato	Formación Profesional	Formación Universitaria

En términos generales podría decir, respecto a la cantidad de alimentos que se desechan o tiran, que en su hogar:

No se tira nada

Se tira poca cantidad

Ni mucha ni poca

Se tira mucha cantidad

Rogamos que nos indique a continuación los motivos por los que se desechan o tiran alimentos en su hogar, y la frecuencia con la que se hace:

Desperdicio de alimentos en los hogares de Castilla-La Mancha

	Con frecuencia	Ocasionalmente	Nunca
Alimentos sobrantes de las comidas			
Productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento, o por el exceso de tiempo			
Alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento, pero olvidados para el consumo			
Productos caducados			
Productos con fecha de consumo preferente expirada			
Productos cocinados en exceso o preparación inapropiada			

Cuando usted va a realizar la compra de alimentos para su hogar ¿elabora una lista previa de los productos que necesita?

- Siempre o casi siempre
- Bastantes veces
- Pocas veces
- Nunca o casi nunca

Para planificar la compra de su hogar ¿comprueba usted el estado de los alimentos (fresco o con fecha de consumo) que tiene en casa?

- Siempre o casi siempre
- Bastantes veces
- Pocas veces
- Nunca

Cuando usted va a realizar la compra de alimentos para su hogar ¿planifica dicha compra de acuerdo con los menús?

- Siempre o casi siempre
- Bastantes veces
- Pocas veces
- Nunca

Cuando usted está realizando la compra de alimentos para su hogar ¿se fija en las fechas de caducidad preferente para comprar los productos?

- Sí, me fijo en las fechas de todos o casi todos los alimentos.
- Sí, me fijo en las fechas de algunos alimentos, pero no de todos.
- No me fijo nunca o casi nunca en las fechas

Cuando usted está preparando la comida ¿sabe calcular las cantidades en función de la ración de los comensales?

- Sí, normalmente cocino de más para otras ocasiones.
- Sí, normalmente cocino algo de más procurando que no le falte a nadie.
- Casi nunca calculo bien las cantidades.

Cuando han sobrado alimentos o platos en las comidas ¿qué suele hacer?

- Normalmente intento conservarlos.
- Normalmente los tiro.

Los alimentos sobrantes de las comidas que intenta conservar...

Desperdicio de alimentos en los hogares de Castilla-La Mancha

- Los congelo en envases o los guardo en el frigorífico y normalmente son consumidos en fechas posteriores.
- Los congelo o guardo en el frigorífico, pero normalmente acabo tirándolos más adelante.

De los siguientes alimentos ¿qué cantidad se tira o desecha en su hogar en el transcurso de una semana cualquiera

	No se tira nada	Se tira poca cantidad	Se tira más cantidad
Frutas o verduras			
Cereales, panadería y pastelería			
Comidas preparadas/precocinadas			
Embutidos			
Pasta, arroz y legumbres			
Carnes			
Leche, yogures, quesos y derivados (lácteos)			
Snacks (frutos secos, aceitunas, patatas...)			
Bebidas (zumos, refrescos, cerveza, vino...)			
Pescados y mariscos			
Huevos			
Alimentos en conservas (latas, botes...)			

Por favor, indique si en su hogar se tiran o desechan los alimentos cuando ha expirado la fecha de consumo preferente o caducidad.

	Sí, se tiran todos los alimentos	Se tiran algunos, según el tipo y el tiempo transcurrido.	Nunca o casi nunca se tiran.
Si la fecha de caducidad ha expirado			
Si la fecha de consumo preferente ha expirado			

Indique, poniendo una cruz, si alguno de estos alimentos NO los tira una vez que la fecha (caducidad o consumo preferente) ha expirado.

	No tiro estos alimentos, (aunque este pasada la fecha de caducidad o consumo preferente)
Carne y/o productos cárnicos	
Pescados	
Huevos	
Leche	
Otros lácteos, yogures y derivados	
Cereales, panadería y pastelería	
Alimentos en conservas (latas, botes...)	
Pasta, arroz y legumbres	
Otros (indicar):	

Cuando la fecha de caducidad ha expirado ¿se guía normalmente del olor o el gusto para comprobar si el producto está o no en buen estado?

- Sí.
- No.

Desperdicio de alimentos en los hogares de Castilla-La Mancha

¿Qué cree que significa....

	Que a partir de esa fecha el producto ya no tiene buen sabor y ha perdido su calidad.	Que a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para comerlo.	Que a partir de esa fecha el alimento ya no conserva sus cualidades específicas o nutricionales, pero es seguro para comerlo.
La fecha de caducidad?			
La fecha de consumo preferente?			

Indique que el hábito o hábitos que cree que, en su caso, le ayudaría a evitar desechar alimentos:

- Aprender a aprovechar los sobrantes de las comidas cocinadas.
- Planificar los menús semanales.
- Controlar más las fechas de consumo de los alimentos.
- Almacenar correctamente los alimentos.
- Congelar adecuadamente los alimentos.
- Planificar mejor mi compra de acuerdo al consumo del hogar.

DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LOS HOGARES DE CASTILLA-LA MANCHA
REGISTRO DE OBSERVACIONES DE DESECHOS ALIMENTICIOS.

HOJA DE REGISTRO

Fecha registro: Mes. _____ Año 201__
 Registro / Autoregistro

IDENTIFICACIÓN DEL REGISTRO:

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	Pan u otros alimentos de panadería o pastelería.							
2	Leche, yogures, quesos y derivados lácteos que se han deteriorados antes de completar su consumo.							
3	Frutas o verduras deterioradas o en mal estado.							
4	Sobrantes de comida cocinada.							
5	Lata o cualquier envase que ha caducado sin abrir.							
6	Lata o envases sin abrir que ha excedido la fecha de consumo preferente.							
7	Lata o envases abiertos y cuyo contenido se ha deteriorado por el paso del tiempo.							
8	Carne o pescado sin cocinar, huevos o embutidos, que se han deteriorado por mala conservación o exceso de tiempo.							
9	Sobras de alimentos cocinados destinados a aprovecharse pero que se han deteriorado al ser olvidados para el consumo.							
10	Productos que por ser cocinados en exceso o en forma inadecuada ha sido necesario desechar sin consumir.							
11	Restos de alimentos considerados no aprovechables para el consumo (p.e espinas, pieles de pollo, peladuras de fruta, etc)							

I

**DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LOS HOGARES DE CASTILLA-LA MANCHA
REGISTRO DE OBSERVACIONES DE DESECHOS ALIMENTICIOS.**

INSTRUCCIONES DE CUMPLIMENTACIÓN

Esta hoja de registro tiene como finalidad recoger datos sobre el desperdicio de alimentos en los hogares de Castilla-La Mancha, para un estudio que lleva a cabo la Confederación Regional de Asociaciones Vecinales, Consumidores y Usuarios de Castilla-La Mancha. El tratamiento de los datos se realizará de forma colectiva y en ningún caso se utilizarán para fines distintos del expresado, ni se identificará a las personas que lo realiza.

La observación debe realizarse durante una semana consecutiva. Puede comenzarse cualquier día de la semana, siempre que se completen los siete días de observación.

En la cabecera de la hoja de registro debe indicarse el mes en que comienza a realizarse el registro, así como si se trata de un registro externo o de un autoregistro, tachando lo que no proceda. En recuadro de identificación se cumplimenta por el colaborador indicando la ubicación y el número que corresponda.

En la hoja de registro debe indicarse diariamente si, en el transcurso del día, se han tirado a la basura alguno de los tipos de desperdicios de alimentos indicados. Para ello se pondrá una cruz (X) cuando la respuesta positiva y una raya (-) si no se ha tirado en ningún momento del día ese tipo de desperdicio. La anotación debe indicar si ese día se ha tirado en el hogar ese tipo de desperdicio, independientemente de cuando haya sido recogida la basura por los servicios municipales.